Fiche Technique CO-SP-004

GOMME XANTHANE 80
E415

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre de couleur crème.

Origine / fabrication / traitement

Métabolite secondaire (biopolymère sur substrat hydrocarboné) est obtenu par fermentation en culture pure d'un hydrate de carbone avec la bactérie Xanthomonas Campestris, purifié par extraction à partir d'une précipitation alcoolique (éthanol ou isopropanol), stérilisé, puis séché et broyé.

Description Chimique

Hétéropolysaccharide (anionique) de poids moléculaire élevé et de chaîne principale cellulosique composé de *D-glucose* et *D-mannose* (principales unités d'hexose) ainsi que de l'acide D-glucuronique et des radicaux pyruvique et acétiques sous forme de sels de sodium, de potassium ou de calcium

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

* augmente la viscosité des produits liquides et pâteux sans les gélifier (potages, crèmes desserts, crèmes glacées, nappages pour pâtisserie).
* employé comme stabilisant en particulier pour sauces émulsionnées : sauces salades, béarnaises, sauces mayonnaises, marinades vinaigrettes, "salad-dressing", sauces chaudes...
* est utilisé en pâtisserie diététique comme agent de texture pour pains spéciaux.

Mode d'emploi / reconstitution / dosage

Les solutions aqueuses sont préparées à température ambiante à l'aide d'une agitation intense.
La dispersibilité est améliorée en mélangeant la gomme xanthane avec les constituants secs avant réhydration. Les concentrations les plus courantes sont faibles : de l'ordre de 0,2 à 0,5%

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses maximales autorisées
Denrées alimentaires en générale à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, des denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	Quantum Satis

Propriétés

* Fibre soluble
* Hydrosoluble à froid passe rapidement en solution dans l'eau (solutions aqueuses translucides et neutres) et dans le lait à température ordinaire. Insoluble dans la plupart des solvants organiques.
Gonfle à froid - Bonne rétention d'eau à faible dose d'utilisation, limite la synérèse par son action liante.
Innocuité pour l'homme, valeur nutritive nulle et neutralité organoleptique.
* Peu sensible aux variations de températures, de pH (stabilité remarquable en milieu acide), stable même en milieu très salin. Très peu affecté par la congélation, décongélation, pasteurisation et par la stérilisation.
* Viscosité pratiquement indépendante du pH (structure stable même en milieu acide).
Développe une forte viscosité, même à faible concentration et surtout à chaud. Le développement de la viscosité est ralenti en solutions salines.

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – 77183 CROISSY BEAUBOURG

* Possède un seuil d'écoulement élevé et caractère pseudoplastique
* Pouvoir suspensoïde élevé (maintien en suspension exceptionnel pour les solides dispersés).
* Peut-être utilisé en synergie avec les galactomannanes (avec la caroube, formation d' un gel à la dose 50/50) et est compatible avec les épaississants alimentaires courants, les émulsifiants.
* Stabilise les émulsions d'huile ou de gras dans l'eau, stérilisées ou à froid.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Granulométrie (qualité standard) :	60 mesh 80 mesh	>= 99.5 % >=95 %
Viscosité d'une solution à 1,0%		1200 à 1600mPas

La viscosité d'une solution de gomme xanthane dans de l'eau distillée est mesurée à l'aide du viscosimètre Brookfield modèle LVT (aiguille n°1 à n°3 à la vitesse de 60 tours / minute).

Caractéristiques chimiques

Perte au séchage	< 15,0 %
Acide pyruvique	> 1,5 %
Alcool isopropylique	< 500 ppm
Métaux lourds (en Plomb)	< 2 ppm
Cendres	<= 16 %
Valeur calorique	173 Kcal / 100g environ
Digestibilité	15 %
Ph	6 à 8

Caractéristiques microbiologiques

Flore mésophile totale	max. 2000 cfu/g
Levures et moisissures	max. 200 cfu/g
Salmonella E.coli	Absent in 10 g Absent in 5 g

Absence de cellules revivifiables de Xanthomonas campestris dans 1 gramme.

ETIQUETAGE Dénomination : Gomme Xanthane ou E415

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE
Emballage : boite de 1 Kg net ou cartons avec sache en polyéthylène de 25 Kg net.
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité, la chaleur et la lumière en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1821A - 25Kgs ⇒ 1825F

15.12.2010/CA/FT-Xanthane80 E415

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG